

Straße auf der Linie 285, zwischen Mönaustraße und Arcaden auf der Linie 387 sowie zwischen Volkamerstraße und Arcaden auf der Linie 294, als jeweilige Verstärkungsfahrt zum planmäßigen Bus.

Wegen Kranarbeiten wird die Universitätsstraße zwischen Fahr- und Schuhstraße am Sonntag, 3. April, zwischen 6 und 18 Uhr komplett gesperrt. Die Haltestelle Obere Karlstraße kann daher nicht bedient werden. Als Ersatzhaltestelle dient der Hugenottenplatz. Die Haltestellen Krankenhausstraße und Lorlebergplatz der Linie 293 in Richtung Sebalddusiedlung können in dieser Zeit nicht angefahren werden. Als Ersatz dienen die Haltestellen Hugenottenplatz und Zollhaus (Linie 285). en

Professioneller Fahrradklau

Täter nehmen hochwertige Räder mit — Transport mit Fahrzeug?

ERLANGEN — Seit Anfang März 2011 wurden im Bereich des Rötzelheimparkes insgesamt sechs hochwertige Sportfahräder gestohlen. Der Gesamtschaden beläuft sich auf rund 11.000 Euro.

Die bislang unbekannteren Täter verschafften sich Zugang zu den jeweiligen Fahrradkellern. Dort suchten sie gezielt nach hochwertigen bzw. neuwertigen Rennrädern und Mountainbikes. Zum Teil waren die Fahrräder auch versperrt, was die Täter jedoch nicht abhielt, die Räder mitzunehmen. Die Ermittler gehen davon aus, dass die Täter für ihre Beute ein Transportfahrzeug in Tatortnähe bereitgestellt hatten.

Hinweise, die zur Klärung der Diebstähle führen könnten, nimmt die PI Erlangen-Stadt unter Tel. 09131/60-114 rund um die Uhr entgegen. In diesem Zusammenhang weist die Polizei daraufhin, abgestellte Fahrräder gut zu versperren. Dies sei zwar eine Garantie gegen Diebstahl, erzhwere Tätern aber die „Arbeit“. en

Gräßel ist an seiner Klinik Leiter des Zentrums für Medizinische Versorgungsforschung und Leiter des Bereichs medizinische Psychologie und medizinische Soziologie. In den vergangenen Jahren hat er sich intensiv mit Demenzen beschäftigt und erst jüngst mit einer Studie gezeigt, dass ein strukturiertes Training des Gedächtnisses, der körperlichen und alltagspraktischen Fähigkeiten eine fortschreitende Demenz für eine gewisse Dauer wirksamer stoppen kann als die besten Medikamente (wir berichteten).

Jüngst hat Gräßel eine weitere Studie vorgelegt, an der ebenfalls ein Erlanger Heim beteiligt war und die zu ähnlichen Ergebnissen kam. Die „Senso-Studie“, eine Langzeit-Untersuchung, wurde im Seniorenzentrum

hauses gehört und wurde in die Gruppenarbeit integriert. Die Therapie lag in den Händen eigens geschulter Mitarbeiter, der Beobachtungszeitraum umfasste jeweils sechs Monate.

„Belastbare Ergebnisse“

Gezielt sollte untersucht werden, wie sich ein nicht-medikamentöses Gruppenangebot auf die alltagspraktischen Fähigkeiten Dementer auswirkt, auf ihre geistige Leistungsfähigkeit sowie auf ihr Verhalten und ihre psychische Verfassung. Mit den Ergebnissen der Studie zeigte sich Gräßel äußerst zufrieden: „Wir haben belastbare Ergebnisse.“

Durch die lediglich an den Sonntagen ausgesetzte, konzentrierte Gruppenarbeit blieben bei den Testpersonen die praktischen Fähigkeiten erhalten, auch ihre Stimmung blieb stabil

wand für nicht-medikamentöse Studien hoch sei, so der Wissenschaftler bei der Präsentation der Untersuchung, würden sie kaum finanziert, und doch sprächen die Ergebnisse für sich: Gräßel forderte am Ende einen „Paradigmenwechsel“ in den Heimen.

Da deren Bewohner in der Regel mehrheitlich dement seien, müsse das in die Heime fließende Geld anders gelenkt werden. Er sprach sich dafür aus, in gute Therapeuten zu investieren und mit den alten Menschen gezielt zu arbeiten. So könne man die Ressourcen der Senioren nutzen, ihre Selbstständigkeit länger erhalten, Anti-Dementiva reduzieren und letztlich auch die Berufe in der Altenpflege aufwerten. „Damit könnten wir den Menschen eine bessere Lebensqualität ermöglichen“, sagte Gräßel. Und das sei auch für Angehörige wie Pflegepersonal wichtig. gg



Birgit Abmus (l.) gratuliert zum 25. Geschäftsjubiläum. Foto: Böhner

ERLANGEN — Die Erlanger Geschäftsfrau Hannelore-Maria Prinzessin von Preußen kann mit ihrem Damenmode-Geschäft Modessa in der Oberen Karlstraße das 25-jährige Geschäftsjubiläum feiern.

Schon als sie am 1. April 1986 eröffnete, sollte der Start in die Welt der Damenmode mehr als ein Aprilscherz sein — bis heute hat sie das durch Beständigkeit ebenso wie durch die ständige Innovation, die die Modewelt nun einmal verlangt, unter Beweis gestellt. Weshalb bei ihr die Erlanger Damenwelt stets aufs Neue fündig wird in den Modemarken aus Deutschland, Frankreich, Italien oder Spanien. Ihre Kollektionen bringt sie nicht selten von Modemessen mit, ihr treuer Kundenstamm, der sich in den weit gesteckten Konfektionsgrößen 38 bis 48 bewegt, beweist ihr, dass sie ein sicheres Händchen für ansprechende Stücke hat.

Für die Stadt Erlangen gratulierte ihr in Vertretung des Oberbürgermeisters Siegfried Balleis die CSU-Fraktionsvorsitzende Birgit Abmus, die ihr — da wohl von der Mode aus dem Hause Modessa selbst nicht unbekannt — einen anhaltenden geschäftlichen Erfolg wünschte.

Anregende Welt der aromatischen Kräuter

ERLANGEN — „Oh, große Kräfte sind's, weiß man sie recht zu pflügen, die Pflanzen, Kräuter, Stein in ihrem Innern hegen.“ Chefkoch Marek Nitsche im „Bayerischen Hof“ scheint seinen Shakespeare gelesen zu haben, weiß er doch offensichtlich die Vielfalt, die Garten und Wiese an Heil- und Würzkräutern bereithalten, zu schätzen.

Unter Beweis stellen dies ein viergängiges Kräuter Menü und der Auftritt von zwei Damen aus dem Nürnberger Umland, die als „Kräuterhexen“ Furore gemacht haben: Tanja Dworschak vom Bioland-Kräutergut aus Kraftshof, „Unternehmerin des Jahres 2006“ in Bayern, sowie Gisela Kadegge vom Kräuterhaus in Zirnorf und VHS-Dozentin in Sachen Heilkräuter.

Ein Wildkräutersalat mit Pimpinelle, Society-Knoblauch, Bärlauch,



Zwei Kräuterhexen und ein Koch: Marek Nitsche mit Tanja Dworschak (l.) und Gisela Kadegge in der Küche des „Bayerischen Hof“. Foto: Greiner

Giersch und Kerbel, oder Weißer Heilbutt mit indischer Tamarinden-Sauce und Citronella von der Zitronengeranie, oder Kaninchen, eingebettet in mexikanisches Estragon („Yaubli“) mit Flusskrebsen auf südafrikanischer Rooibos-Sauce — die Begegnung

mit der internationalen Kräuterwelt gestaltete sich zur kulinarischen Abenteuerreise für den fränkischen Gaumen mit auf- und anregenden Eindrücken.

Marek Nitsche ist dabei, mit viel Innovationskraft das Restaurant „Rosmarin“ in höhere Gourmetsphären zu

GASTRO SZENE

kochen — zumal er bei seinen Stationen Heinz Winkler in Aschau und Helmut Thielges im Waldhotel „Sonora“ in Dreis schon das Niveau von drei und zwei Michelin-Sternen kochtopfnah erleben durfte.

Tanja Dworschak gab fränkischerherzhaft ihre Tipps an die Gäste weiter. Ihre Kompetenz erwächst aus einem Familienbetrieb in vierter Generation, der sich 1988 auf Kräuter spezialisiert hat und heute pro Jahr 3,5 Millionen Töpfechen mit 250 verschiedenen Sorten, davon allein 48 Minzen aus aller Herren Länder, unter die Leute bringt. 15 Mitarbeiter sorgen sich in zwei großen Gewächshäusern um die ebenso würzigen wie heilsamen Pflanzen. UDO B. GREINER